



## MALANOTTE DOCG Piave

**Alkoholgehalt:** 13,50% in Vol.

**Zuckergehalt:** 0,70 gr/l

**Gesamtsäure:** 6,30 gr/l

**PH-Wert:** 3,48

### Weinernte:

Ende Oktober 2008, Prozent Rosinen 30%

**Rebsorte:** Raboso piave

**Anbaugebiet:** San polo di Piave (TV)

**Hektarertrag:** 9.000 kg/ha

**Pflanzanordnung:** 280 x 90

**Anbauart:** Sylvoz

Der Malanotte del Piave DOCG ist der äußerste Ausdruck des Raboso Piave und dieses Gebietes.

Der Name Malanotte bezieht sich auf den kleinen mittelalterlichen Dorf, der sich in Tezze di Piave, in der trevisanischen Stadt von Vazzola, befindet. Borgo Malanotte verwahrt die Geschichte dieses Gebietes. Hier, in Schatten des Maulbeerbaums produzieren die Trauben, die durch das langsame Fließen des für Italien wichtigen Flusses geschaukelt werden, seit langer Zeit einen Rotwein, der alle Düfte dieses Gebietes und seiner Geschichte enthält. Er besitzt einen ernsten und typischen Geschmack, mit Noten von Sauerkirsche, Maulbeere, Blaubeere und örtlichen Gewürzen. Der Malanotte, die Entwicklung und Spitzenkraft von Raboso, wird mit seinem DOCG (kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung) eine wichtige Stelle zusammen mit den besten italienischen Weinen haben.

Die ersten Flaschen wurden ab 1. November 2011 vermarktet

Malanotte hat sich nicht aus dem Nichts hochgearbeitet. Er stellt eine technische Entwicklung dar, die die typischen Eigenschaften der Rebsorte gehalten hat, wobei der Wein mehr Weichheit besitzt, die von den modernen Gaumen bevorzugt wird. Der stürmische Charakter des Raboso Weines wird eingehalten und deshalb passt er ideal zu dem schmackhaften Fleisch.